

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Tere Hada



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en colesterol

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Hacer un plato único acompañándolo con arroz blanco y huevo cocido.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 Calabacín
- 1 Pimiento Amarillo
- 4 Tomates
- 2 Cebollas
- Aceite de Oliva
- Zumo de limón
- Sal
- Pimienta
- Romero picado

**Preparación:**

## Paso 1

Lavar y cortar los calabacines en rodajas finas y el pimiento amarillo. Lavar y cortar los tomates en cuartos. Pelar y cortar las cebollas.

## Paso 2

Ponemos a calentar la plancha o parrilla con una gotas de aceite y doramos las verduras unos 10 minutos. Sazonamos con el zumo de limón, sal, pimienta y el romero picado fino. Servir bien caliente.